



## MENUS DE GRUPO

# MEDIODÍA

## Pica Pica

Coca con tomate de colgar *Roseta*  
Ensaladilla rusa con bonito del norte  
Croquetas de jamón y pollo  
Ensalada de burrata fresca y tomate divino con pesto  
Calamarcitos de playa a la andaluza

## Segundos

Tartar de salmón noruego con salsa teriyaki  
Arroz negro con sepia  
Hamburguesa de solomillo de ternera con papada ibérica

## Postres

Surtido de helados de la casa  
Crema catalana con helado de coco  
Trufas heladas de chocolate

## Bebida

Vino blanco: Sotavent D.O. Penedes | Xarel-lo  
Vino tinto: Dominio de Elvio Salvio D.O. Ribera Duero  
| C.S , Merlot , Tinto fino.  
(Botella de vino cada 3 personas)  
Agua mineral  
Cafés o infusiones

\*Menú disponible de lunes a domingo a mediodía. Segundos y postres a escoger 48h antes.\*

# LOBO

## Pica Pica

Coca con tomate de colgar *Roseta*  
Jamón de bellota cortado a cuchillo  
Croquetas de pescado y marisco  
Ensalada de tomate y cebolla de Figueras al *cop de puny*  
Tortilla de patata crujiente con cebollita caramelizada

## Segundos

Arroz de pescado y marisco  
Hamburguesa de solomillo de ternera gallega con pan de brioche  
Tartar de salmón con arroz teriyaki

## Postres

Surtido de helados de la casa  
Crema catalana con helado de coco  
Cañitas de hojaldre rellenas de crema

## Bebida

Vino blanco: Sotavent D.O. Penedés | Xarel-lo  
Vino tinto: Herència Altés D.O. Terra Alta | Garnacha 100%

(Botella de vino cada 3 personas)

Agua mineral

Cafés o infusiones

\*Menú disponible de domingo a miércoles y mediodías.

Segundos y postres a escoger 48h antes.

# COCODRILO

## Pica Pica

Coca con tomate de colgar *Roseta*  
Ventresca de atún con tomate de temporada  
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen  
Croquetas de jamón y pollo  
Carpaccio de ternera gallega con pistachos y copos de parmesano

## Segundos

Salmón a la plancha con salsa kimchi, col kale y patatas ratte  
Pulpo con parmentier, algas y pimentón de la Vera  
Solomillo de buey a la parilla

## Postres

Crema catalana con helado de coco  
Trufas heladas de chocolate  
Surtido de helados de la casa

## Bebida

Vino blanco: Torre la Moreira D.O Rias Baixas | Albariño

Vino tinto: Viña Salceda D.O.Ca Rioja | Tempranillo  
(*Botella de vino cada 3 personas*)

Agua mineral  
Cafés o infusiones

\*Menú disponible de domingo a miércoles y mediodías.  
Segundos y postres a escoger 48h antes.

# LEÓN

## Pica Pica

Coca con tomate de colgar *Roseta*  
Jamón de bellota cortado a cuchillo  
Croquetas de pescado y marisco  
Ensalada de tomate con ventresca de bonito  
Carpaccio de ternera gallega, pistachos y parmesano

## Segundos

Tartar de salmón noruego con arroz y salsa teriyaki  
Solomillo de buey a la brasa  
Arroz de pescado y marisco

## Postres

Cañitas de hojaldre rellenas de crema  
Surtido de helados de la casa  
Coulant de chocolate con corazón de avellana

## Bebida

Vino blanco: Terras Gauda D.O. Rías Baixas | Albariño  
Vino tinto: Tres Picos D.O. Campo de Borja | Garnacha  
*(Botella de vino cada 3 personas)*  
Agua mineral  
Cafés o infusiones

\*Segundos y postres a escoger 48h antes.

# TIGRE

## Pica Pica

Coca con tomate de colgar *Roseta*  
Buñuelos melosos de bacalao de Islandia  
Berberechos a la plancha  
Pulpo a la parrilla con parmentier, algas y pimentón de la Vera  
Burratina fresca con tomate Divino y pesto

## Segundos

Solomillo de buey a la brasa  
Lubina al horno con patata panadera  
Paella de pescado y marisco *del senyoret*  
Tartar de atún con yuzu y alga crujiente

## Postres

Tiramisú cremoso con Savoiardi al Amaretto  
Surtido de helados de la casa  
Trufas heladas de chocolate  
Crema catalana con helado de coco

## Bebida

Vino blanco: Barco del Corneta D.O. Castilla y León | Verdejo  
Vino tinto: Pago de los Capellanes D.O. Ribera del Duero | Tinta fina  
*(Botella de vino cada 3 personas)*  
Agua mineral y Vichy  
Cafés o infusiones

\*Segundos y postres a escoger 48h antes.

# ELEFANTE

## Pica Pica

Coca con tomate de colgar *Roseta*

Ostras medianas de las Rías de Arousa

Navajas de Finisterre a la plancha

Carpaccio de gambas con mayonesa de wasabi

Jamón de bellota cortado a mano

## Segundos

Lenguado a la plancha con verduritas

Solomillo de buey a la brasa

Rodaballo al horno con patatas y cebolla

Espaldita de cabrito al horno con cebollitas

## Postres

Cheesecake con frutos rojos

Zumo de naranja con fresitas

Sorbete de limón con vodka

Coulant de chocolate con corazón de avellanas

## Bebida

Vino blanco: Louis Jadot A.O.C Chablis | Chardonnay

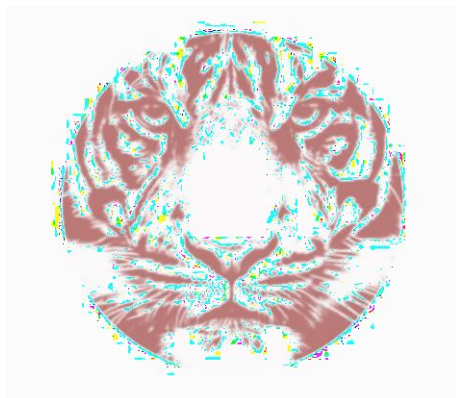
Vino tinto: Tarsus Terno D.O. Ribera del Duero | Tinta fina

*(Botella de vino cada 3 personas)*

Agua mineral

Cafés o Infusiones

\*Segundos y postres a escoger 48h antes.



CARRER TUSET, 27

08006 BARCELONA

+34 93 200 91 29

[eventos@ferozbcn.com](mailto:eventos@ferozbcn.com)

[www.ferozbcn.com](http://www.ferozbcn.com)